



Valio lanserar nyheter inom matlagning, yoghurt och proteinrika mellanmål



Valio lanserar nu en rad nyheter inom yoghurt, mellanmål och matlagning i linje med hur vi vill äta i dag: lätt, proteinrikt och med den goda smaken i fokus.

Valios nyheter bjuder in oss att uppleva nya härliga smaker! På yoghurtfronten ersätts Vanilj morotskaka, som skapade buzz i sociala medier, med en ny spännande smak: Vanilj lime cheesecake. En len vaniljyoghurt med smak av frisk lime och syrlig cream cheese. För kvargälskarna lanserar Valio en fettsnål variant av sin kvarg med samma krämiga konsistens i favoritsmakerna hallon och vanilj. För bakning, mellanmål eller att ha på mackan, är den nya laktosfria cottage cheesen ett bra alternativ. Inom PROfeel® gör proteinmousse cappuccino comeback, perfekt för att stilla såväl hunger som kaffesug inför eller efter träning. I köket gör nyheterna laktosfri grekisk yoghurt och Middagsmagi matgräddor matlagningen god med minimal ansträngning. Tillsammans bjuder Valios nyheter på stunder att njuta av, från frukost till middag! Nyheterna finns i butik från och med vecka 7, 2026.

NYHETER INOM MATLAGNING

I köket vill vi spara tid och hitta genvägar utan att kompromissa med smaken. Med nyheter inom laktosfri cottage cheese, grekisk yoghurt och smaksatt matgräddor fortsätter Valio att förenkla matlagningen.



Valio Middagsmagi matgräddor tre ostar samt paprika & chili

Valio utökar sortimentet inom Middagsmagi med smaksatt matgräddor i två smaker: tre ostar och paprika chili.

- Vi ser en ökad efterfrågan på produkter som spar tid, förenklar och ger inspiration i köket. Valio Middagsmagi smaksatt matgräddor gör verkligen det. De är lätta att använda, har en krämig, len konsistens och ger en fyllig, god smak till pastarätter, grytor, och gratänger, säger Emelie Medin produktchef på Valio.

Matgrädden innehåller 10% fett, är laktosfri och säljs i praktisk 2,5 dl förpackning. Rekommenderat konsumentpris är ca 21,90 kr. Middagsmagi matgräddor finns i ordinarie mejerihylla. Inom Valio middagsmagi finns sedan tidigare både pastasåser och ostcrèmeer.



Valio laktosfri grekisk naturell yoghurt

Valio laktosfri grekisk naturell yoghurt har en fräsch syrlig smak. Den passar lika bra att ätas som den är, som att använda som bas i kalla såser och rörer. Yoghurten har en fetthalt på 6% och lanseras i en praktisk förpackning om 400 g. Rekommenderat konsumentpris är ca 26,50 kr.



Valio laktosfri cottage cheese

Valio laktosfri cottage cheese är krämig i konsistensen och mild i smaken. Passar perfekt på smörgåsen, i matlagning eller som mellanmål tillsammans med frukt, bär eller granola. Innehåller 12 g protein och 2,4% fett. Rekommenderat konsumentpris är ca 14,90 kr för 200 g förpackning.

NYHETER INOM YOGHURT

Nyheterna bjuder på spännande smaker med balanserad sötma för såväl fikat som frukosten eller som mellanmål.



Valio Vanilj Lime Cheesecake Limited edition

Valio Vanilj™ får en ny unik smak i limited edition. Krämig, len vaniljyoghurt med en fräsch smak av lime och syrlig cream cheese!

- Vi vet att de som köper vår fruktyoghurt tycker om att variera mellan olika smaker. Lime Cheesecake i yoghurtform är en dröm för alla som älskar denna efterrätt och passar perfekt under vår och sommarperioden säger Vilma Litens, produktchef på Valio.

Yoghurten innehåller bakteriekulturerna acidophilus och bifido. Rekommenderat konsumentpris är ca 27,50 kr.



Valio Laktosfri yoghurt vanilj 0,4%

Valio Laktosfri yoghurt vanilj passar den som vill dra ned på fett och socker och samtidigt njuta av god vaniljyoghurt. Yoghurten innehåller endast 0,4% fett, 2,5 g tillsatt socker per 100 g och bakteriekulturerna acidophilus och bifido. Rekommenderat konsumentpris är ca 33,50 kr.



Valio YO-ghurt Päron & Vanilj utan tillsatt socker

Valio YO-ghurt päron & vanilj är en ny smak inom Valios yoghurtsortiment, helt utan tillsatt socker och med 0% fett. Rekommenderat konsumentpris är ca 24,50 kr.

NYHETER INOM PROTEIN ON-THE-GO

För mellanmål på språng är de mindre förpackningarna praktiska att ta med sig. Valios kvarg, PROfeel® mousse, pudding och greekstyle yoghurt med bär- och fruktsås sätter härlig smak på dagens pauser.





Valio kvarg

Valio lanserar kvarg i smakerna hallon och vanilj. Krämig, lätt och endast 0,5% fett. Kvargen passar dig som vill dra ner på fett och socker men samtidigt undviker sötningemedel. Innehåller endast 5,4 g tillsatt socker per 100 g och är laktosfri. Rekommenderat konsumentpris är ca 12,90 kr.



Valio PROfeel® proteinmousse cappuccino

Valio PROfeel® proteinmousse cappuccino gör efterlängtat comeback i hyllan. Ljuvligt fluffig proteinmousse med smak av cappuccino. Moussen innehåller 15 g protein per förpackning. Rekommenderat konsumentpris är ca 18,90 kr.



Valio PROfeel® proteinpudding jordgubb och vit choklad

Valio PROfeel® proteinpudding jordgubb och vit choklad har en len konsistens och innehåller 20 g protein per förpackning. Rekommenderat konsumentpris: 18,90 kr.



Valio PROfeel® Greek Style Yoghurt

Valio PROfeel® greek style yoghurt är en krämig yoghurt med bär- och fruktsås i botten. Yoghurten lanseras i smakerna jordgubb och hallon samt persika och papaya. Innehåller 15 g protein per förpackning, rekommenderat konsumentpris är ca 14,50 kr.

För mer information, produktprover, intervju eller fler bilder, vänligen kontakta:

Marilyn Roseneld, presskontakt på Valios kommunikationsbyrå Shomei

Mail: marilyn.r@shomei.se

Mobil: +46 793 13 20 73

Anette Björnlund, Kommunikations- och hållbarhetschef, Valio Sverige AB

Mail: anette.bjornlund@valio.se

Telefon: +46 703 033 561

Om Valio

Valio grundades i Finland 1905 och introducerades på den svenska marknaden 1994. Valio var först med att lansera laktosfria produkter på den svenska marknaden 2002. Förutom laktosfria produkter, smör och yoghurt har Valio de senaste åren klivit in i flera nya kategorier såsom protein, matlagning och on the go-produkter. Företaget var en av de första mejeriproducenterna att satsa på växtbaserade produkter genom varumärket Oddlygood. Valio investerar årligen cirka 330 miljoner kronor i forskning och nya livsmedelsinnovationer. Under 2024 var omsättningen cirka 1,8 miljarder kronor, tack vare en nästintill obruten tillväxt. Framtiden handlar om att bli ledande i den gröna omställningen genom att producera helt koldioxidneutral mjölk till 2035, det mest ambitiösa klimatmålet i mejeribranschen. Läs mer på www.valio.se.

Så kan du laga enkelt och gott med middagsmagi matgrädde!



Ugnsbakad ostomelett med sallad

Ostomelett i ugnen toppas med sallad blir en enkel och smakrik lunch. Perfekt när du vill laga omelett till många eller förbereda matlådor.

Förberedelsetid:

Aktiv: ca 10 min

Passiv: ca 25 min

Totalt: ca 35 min

Ugn: 200 °C

Ingredienser (4 portioner)

1 msk Valio Laktosfri smör, 4 ägg, 2½ dl Valio Middagsmagi matgrädde tre ostar, salt och svartpeppar efter smak

Gör så här

Smörj en ugnsfast form (ca 25 cm i diameter) med smöret. Knäck äggen i en skål och vispa ihop dem lätt med matgrädden. Krydda med salt och peppar. Häll blandningen i formen och grädda i ugnen på 200 °C i ca 20 minuter, eller tills omeletten har stannat.

Tips! Toppa den färdiggräddade omeletten med sallad, pinjenötter och smulad fetaost. Du ordnar det snabbt genom att rosta pinjenötter i en torr stekpanna tills de får färg. Skölj rucola och dela tomater. Blanda dem i en skål med olivolja och krydda med salt och peppar.



Pasta peperonata

En mustig vegetarisk paprikapasta med tomat blir en riktigt smaskig vardagsmiddag eller matlåda. Ta gärna olikfärgade paprikor, gärna en grön som är lite mindre söt än röd eller gul.

Förberedelsetid:

Aktiv: ca 30 min

Totalt: ca 30 min

Ingredienser (4 portioner)

300 g pasta, t.ex. penne eller skruvar, 2 röda lökar, 3 vitlöksklyftor, 2 paprikor, gärna i olika färger, 1 msk Valio Laktosfri smör, 1 msk balsamvinäger, 400 g krossade tomater, 1 tsk strösocker, 2½ dl Valio Middagsmagi matgräddade paprika chili, salt och peppar efter smak.

Gör så här

Koka pastan i saltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen. Spara ca 1 dl av kokvattnet. Skala och finhacka rödlöken och vitlöken. Tärna paprikan. Stek löken mjuk i en stor stekpanna i lite smör, ca 5 minuter. Tillsätt vitlök och paprika och fräs ca 5 minuter till under omrörning tills paprikan mjuknat. Tillsätt balsamvinägern och låt



koka upp. Tillsätt krossade tomater, socker och salt. Låt sjuda under lock i 5–10 minuter tills paprikan är helt mjuk. Tillsätt grädden och koka upp. Blanda ner den avrunna pastan i såsen. Tillsätt eventuellt lite av det sparade pastavattnet. Smaka av med salt och peppar.

Tips! Toppa med riven ost och färsk basilika om du vill.